

GABRIEL MEFFRE

Côtes du Rhône "Saint-François" - Bio

2021

"Aromatique et équilibré avec d'élégantes notes florales (camomille, genêt) et des arômes généreux de fruits d'été (pêche blanche, abricot). Une bouche savoureuse qui laisse une jolie sensation de fraîcheur."



Millésime

L'année 2021 nous a réservé son lot d'événements climatiques : gel, pluie – trop ou pas assez – et manque d'ensoleillement. Un millésime mouvementé donc, mais qui nous a réservé de belles surprises avec une baisse des volumes moins importante qu'attendue, de bons équilibres et des degrés bien maîtrisés. Les blancs et les rosés, récoltés tôt, présentent une belle fraîcheur et sont très aromatiques.

Cépage(s)

Clairette, Grenache noir, Viognier

Terroir

Les raisins entrant dans l'assemblage de notre Côtes du Rhône blanc sont sélectionnés sur des sols argilo-calcaires et à tendance argileuse du Vaucluse, du Gard et de la Drôme.

Vinification

Récolte effectuée tôt le matin pour préserver le potentiel aromatique des raisins. les cépages sont assemblés avant pressurage. Débourbage entre 3 et 6°C pour ensuite lancer la fermentation à très basse température (13°C – 15°C). Elevage 6 mois en cuve avant la mise en bouteille.

Accords & Service

Idéal à l'apéritif, il accompagnera également avec charme et élégance les salades d'été, une volaille ou un poisson.
A déguster frais entre 10 et 12°C.